MAĐARICE

Tijesto: 30 dkg brašna
1/2 žličice praška za pecivo.
10 dkg margarina
1 jaje
10 dkg šećera
3 žlice kiselog vrhnja

Krema:
20 dkg šećera
1/2 Litre mlijeka
6 dkg brašna
15 dkg margarina
1 žličica kakaa
10 dkg šećera i čokoladna
glazura.

Za tjesto:
U brašno pomješano s praškom za pecivo,
razmrvite margarin. Napravite jamicu, i

dodajte šecera, jaje i vrhnja, pomjesite tjesto.

Ohlađeno tjesto razvaljajte u 4 tanka jednaka lista. Dobivene listove tjesta pecite na okrenutoj tepsiji na temperaturi od 200 °C, oko 15 minuta. Pa ih ohladite.

Kremu razdjelite na 3 djela i premažite listove tjesta, posložite jedan na drugi. Lagano pritisnite, i na kraju prelijte čokoladnom glazurom.
Kad se glazura osuši, režite kolač na ploške.

KREMA:

Šećer stavite u posudu i pržite na laganoj vatri do tamno žute boje.
Dobiveni karamel zalijte mlijekom,

Kratko kuhajte dok se karamel ne rastopi.
Dodajte razmočeno brašno te kuhajte
dok se ne zgusne.
Ovako pripremljenu smjesu stavite hladi-
ti.
Maslac sa šećerom i kakaom pjenasto
izmiješajte i dodajte gornjoj smjesi.

KEKSI SRCA

- 20 dag brašna
  10 dag margarina
  15 dag šećera
  žlicu ruma
  naribanu koricu 1/2 limuna
  marmeladu
  šećer za posipanje

-Namrvite brašno s margarinom, dodajte šećer, rum i koricu, te dobro izmijesite. Tanko razvaljajte i izrežite kalupićem krugove. U polovicu krugova u sredini izrežite srce. Pecite 10-12 min u pećnici zagrijanoj na 180°C. Slijepite marmeladom i pošećerite.

Pite

Pita od sira

25 dkg brašna
15 " putra
malo soli
1 prašak za pecivo
12 dkg šećera
3 žumanjka
i zamijesi [illegible] tijesto

Fila

15 dkg. šećera
1 limun
4 žlicu brašna
od bjelanjka snijeg

Bijela pita

40 dkg brašna
15 " šećera
10 " margarina
1 jaje
1 prašak za pecivo
1 dcl mlijeka
od toga mijesiti tijesta
te ispeći na 3 dijela

Krema
Pola l. mlijeka
3 žlice brašna
25 dkg šećera
2 vanili šećera
kuhati na pari dok ~~po~~
postane gusto. Od 2
limuna naribati koricu
i pustiti da se ohladi

Dodati 1 margarin ili putra od 1 limuna sok i sve dobro promi-ješati i pustiti da stoji. Probati dan prije

Ruska pita

30 dkg brašna
2 žlice šećera
4 žutanjka
25 dkg oraha
25 " biljne masti
1 cijelo jaje
25 dkg. šećera

u prosijano brašno doda-j mast šećer i jaje brzo zamijesiti glatko tijesto i staviti na hladno

mjesto oko pola sata.
Tijesto razdijeliti u 2
dijela i razviti u obliku
tepsije. Prvi dio staviti u
tepsiju da se malo prepeče
Izvadite i stavite na taj
dio slijedeći nadjev.
Žutanjke pjenasto umije-
šajte dodajte šećer i orahe
i na kraju čvrsti snijeg
lagano mješati toj masi
Nadjev pokrijte drugim
dijelom. Premaže žutanj-
kom i peče na dobroj
vatri

Pita od oraha

20 dkg brašna 15 dkg putra
malo soli 1/4 praška za pecivo
~~10~~ 7 dkg šećera 2 žumanjka i
zamijesiti tijesto razdijeliti 2 dijela
Fila 6 žumanjka 20 dkg šećera
10 dkg ~~šećera~~ samljevenih oraha
i snijeg od 6 bjelanjka.

Pita od krupice

Zamijesiti tijesto od
25 dkg brašna
25 " margarina
5 " šećera
1 žlica ruma
2 " vrhnja i korice
od limuna stavi na hladno

Nadjev

U 1/2 l. mlijeka stavi se 3 dkg
šećera i vanili šećer 6 dkg
krupice i sve skuhati. U 2
žutanjka se 3 dkg šećera
doda se ohlađena krupica
i lagano umješati snijeg

RIBANI KOLAČ OD YABUKA

TIJESTO: 30 dag BRAŠNA

1 PRAŠAK ZA PECIVO

15 dag MASLACA

4 ŽUTANJKA

10 dag ŠEĆERA, naribana limunova [illegible]

NADJEV: 4 BJELANJKA

15 dag ŠEĆERA

13 dag SAMLJEVENIH ORAHA

3 ŽLICE DŽEMA

1 VANILIN ŠEĆER

70 dag JABUKA

– Masnoća za lim, šećer u prahu.

BRAŠNU DODAJTE MASLAC NA LISTIĆE PA TRLJAJTE DA DOBI-
JETE JEDNOLIČNE MRVICE. UMJEŠAJTE PREOSTALE SASTOJKE
ZA TIJESTO. IZMJESITE I METNITE NA HLADNO. OGULITE I
NARIBAJTE JABUKE, ZA NADJEV POTISNITE DŽEM. ISTUCITE
SNIJEG, PA DODAJTE SVE DRUGE SASTOJKE – JABUKE ZADNJE.
OD TIJESTA ODVOJITE OTPRILIKE ČETVRTINU. VEĆI DIO

RAZVALJAJTE, PA NJIME POKRIJTE NAMAŠTENI LIM. PO TIJESTU RASPOREDITE NADJEV. ODVOJENI, MANJI DIO TIJESTA NARIBAJTE NA NADJEV DA BISTE DOBILI NEPRAVILNU POVRŠINU.

PECITE NA 180°C OKO 45 MIN.

ČUPAVA TROBOJNA TORTA

20 dag oštr. brašna
10 dag glat. brašna
17 dag šećera
10 dag maslaca
15 dag čokolade za kuhanje
2 jaja
2 dl mlijeka
1 p. za pecivo
1/2 l sl. vrhnja
10 dag štauba
5 žl. marmelade od kajsije ili ušećerene trešnje, naribanu čokoladu za ukra

ZLOJ? UŠI

→ 30 dag BRAŠNA
malo soli
5 dag šećera
7 dag maslaca
3 žl. kiselog vrhnja
2 jaja
2 žutanjka
masnoća za prženje i štaub za posipanje.

Na dasci za miješanje brzo zamijesite tijesto od brašna, soli, šećera, vrhnja, maslaca i jaja. Razvaljajte tijesto, narežite ga na nepravilne četverokute. Svaki po sredini zarežite i jedan kut provucite kroz otvor. Zagrijte masnoću i pržite tijesto da porumeni. Ocijedite i pošećerite.

Žličnjaci od vanilije

U 1 litru mlijeka stavi se 10 dkg šećera 1 omot vaniliju i stavi kuhati. Od 5 bjelanjka se utuče snijeg čvrsti od kojega se prave žličnjaci. Kuhaju se s jedne i druge strane i procijedi. 5 žumanjka se razmuti s malo mlijeka i 1 žlicu mazjoline i sve se utuče u vruće pripremljeno mlijeko. Krema se tuče na vatri dok ne zavrije a zatim se ohladi